お１人様ワンオーダーをいただいております。（ドリンクのみ不可）

Lunch Menu

生パスタランチ　ミニサラダ付

¥2,000（消費税、サービス料込）

選べる３種のパスタ　Today's Pasta

- スモークサーモンのパスタ　サラダ仕立て　Salmon pasta and sarda
- 長野県産鹿肉のボロネーゼ　焼きチーズで　Bolognese by venison
- オマール海老のロースト　トマトクリームパスタ　+¥1, 650　Grilled shrimp and tomato cream pasta

写真はイメージです

食後のお飲み物　コーヒー/紅茶　After Lunch Coffee/Tea

『追加メニュー』　Additional menu

- 自家製唐辛子オイル　+¥165　Chili pepper oil
- グラナパダーノチーズパウダー　+¥220　Powdered cheese
- パン（1 個）　+¥275　Bread
- パスタ麺大盛　+¥330　Add noodles ×1.5
- 本日のポタージュ　+¥935　Today's soup
- シェフ特製ブイヤベース　+¥3, 200　Today

別途¥1, 000（消費税、サービス料込）にて、

シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。

写真はイメージです

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

善 Course menu “ZEN”

¥6,050（消費税、サービス料込）

2026年1月よりデザートワゴンの提供を終了とさせていただきます

最初のアミューズ First amuse-Bouche

２番目のアミューズ Second amuse-Bouche

１皿目の前菜 First appetizer

■ 根菜のマリネ、ふぐのカルパッチョ

Thinly Sliced Tiger Pufferfish Carpaccio with Marinated Root Vegetables and Delicate Fugu Essence of Fugu

２皿目の前菜 Second appetizer

■ フォアグラを詰めた、北海道産、百合根とトリュフのムースリーヌ

Hokkaido Lily Bulb Filled with Foie Gras,Truffle

魚料理

■ 本日の魚の蕪蒸し　蕪の葉グリーンソース

Steamed Turnip with Today Fish ,Turnip Greens Green Sauce

メイン料理 Main Dish ……（下記よりお選びください Choose one of the following.）

■ 福味鶏モモ肉のコンフィのグリル　Grilled Nagano Fukumi Chicken Confit Style

■ 本日のお魚のフリット　+800円　Lightly Fried Fish of the Day

■ 信州山麓牛ロースのグリル　グリーンマスタードと酢橘で　+2, 500円　Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”

■ 北海道のエゾ鹿と長野県の鹿のロースト　信州味噌と赤ワインのソース/ポワラードソース　+2, 500円

Roasted venison

■ オマール海老のロースト　アメリケーヌソース　+3, 400円　Roasted lobster by sauce americaine

デザート Desserts

■本日のデザート

.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2026.01.07更新

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

『信州牛』プレミアムステーキコース

¥7,260（消費税、サービス料込）

2026年1月よりデザートワゴンの提供を終了とさせていただきます

1皿目のアミューズ　First Amuse-Bouche

2皿目のアミューズ　Second Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ 根菜のマリネ、ふぐのカルパッチョ

Thinly Sliced Tiger Pufferfish Carpaccio with Marinated Root Vegetables and Delicate Fugu Essence of Fugu

メイン料理 Main Dish

■ 信州山麓牛ロースのステーキ　Steak “Shinshu Sanroku Wagyu” beef

信州山麓牛とは

中央アルプスの麓で自然の恵みをたっぷりと受けながら、
安心・安全に配慮して育てられた黒毛和牛を親にもつ交雑牛です。
赤身と霜降りのバランスが絶妙で、肉質は柔らかく、
ヘルシーかつジューシーです。
旨味のある美味しい赤身肉が特徴です。

デザート Desserts

■本日のデザート

.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025.01.07更新

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.